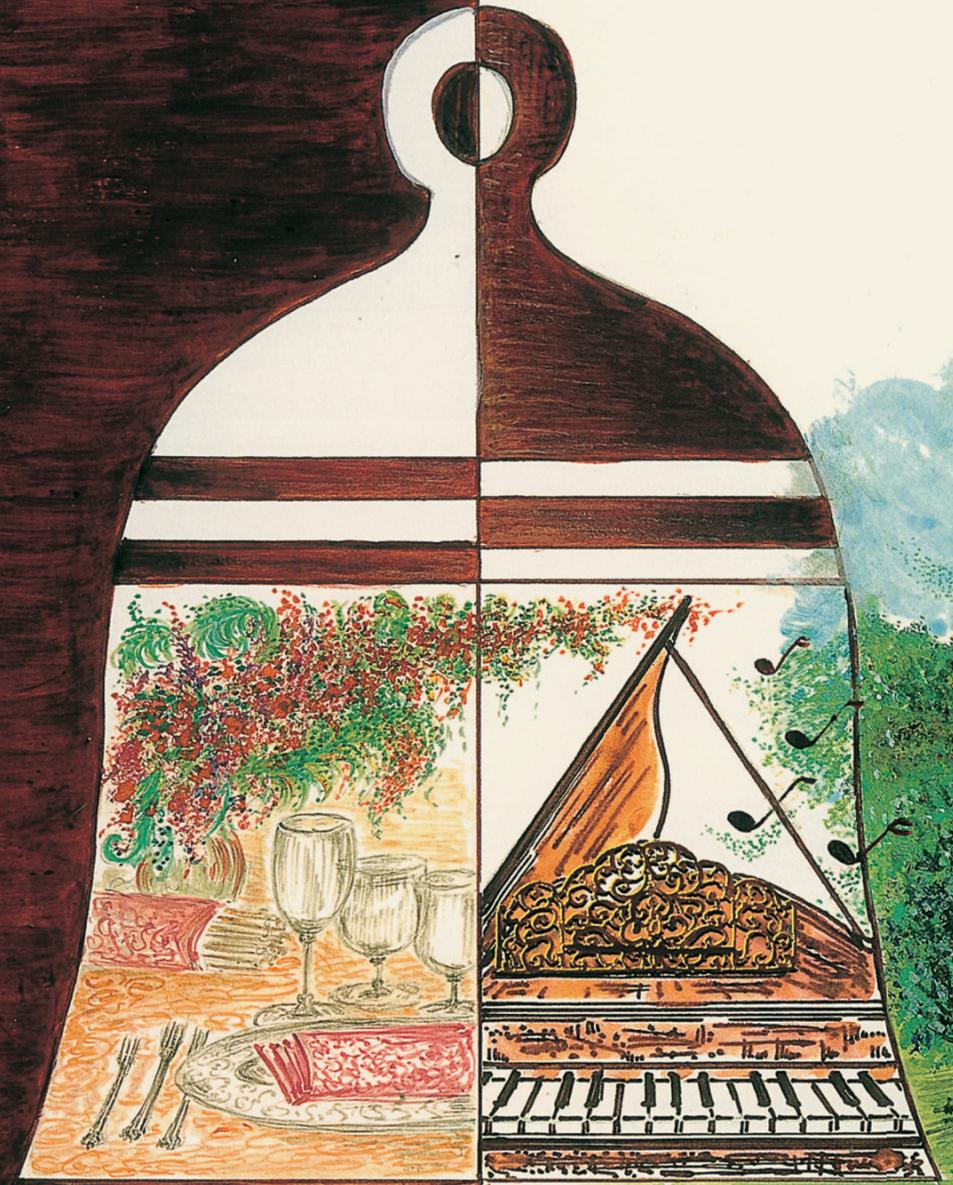


La Cloche



Menù



La Cloche *La nostra Storia*



La costruzione dell'edificio in cui si trova il Ristorante "La Cloche 1967" viene decisa nel 1960: la strada è soltanto in terra battuta, i lavori della "galleria del Traforo" della statale per Asti sono da poco finiti, l'inaugurazione è del 6 luglio 1956. [archivio Museo Civico di Torino]

L'avventura comincia, e qui trovano posto prima un'attività di distribuzione di vini del Nord Astigiano, e poi l'apertura di un piccolo bar con dehors, juke box e "sedie a dondolo". È l'epoca dei "Beatles", con le Sale da Ballo chiamate "Whisky a gogo", ed ecco che nasce nel 1964 la discoteca "Baby Night", dove si esibiscono anche gruppi musicali in auge in quel periodo e artisti noti della scena torinese, come il "jazzista" Franco Cerri, e il cantante Dino.

Nel 1967, sempre Papà Bello e Mamma Rosa, decidono di creare al piano terra un ristorante il bar diventa il salotto per "l'accueil" di un piccolo locale da una ventina di coperti, alle pendici della bella collina di Superga, dove l'Ospite possa sentirsi "in famiglia".

Il nome "La Cloche" viene suggerito dall'amico Armando Testa, il noto pubblicitario, che ne disegna anche il logo della "campana", tutt'ora in uso.

Quella della ristorazione genuina e di stampo "familiare" si rivela presto una scommessa vincente: i sapori del natio Monferrato trovano casa a pochi minuti dal centro del capoluogo piemontese.

A Casa Bello non si transige sulla Qualità: salumi artigianali, il lardo più gustoso conigli ancora allevati ad erba, la carne di "Fassone" piemontese.

In primavera trionfano i "Luvertin" (germogli di luppolo), la "Sparsi-na" (l'asparago selvatico), i Barbabouch (la "barba di caprone", erba che cresce ai limiti dei ruscelli), i BejOm (erba balsamina, fiori che si mangiano), il Crescione (erba selvatica). In Autunno i "Trifolau" sono di casa a La Cloche, con i migliori tartufi bianchi del Territorio, oltre ai funghi porcini più gustosi.

L'attività cresce e così anche la Famiglia, i figli Pinuccia, Tina e Carlo vengono coinvolti, e poi i nipoti Riccardo, Chiara, Giulia, Laura, Silvia e Alberto a mano a mano partecipano all'attività: vera e propria passione da condividere e tramandare.

I "Libri delle Firme", nel Salotto Castellamonte, e le fotografie alle pareti testimoniano la lunga storia e la tradizione del Ristorante, con innumerevoli Ospiti più e meno noti.

A gennaio 2006, con Pinuccia e il figlio Riccardo, si apre un nuovo capitolo professionale "parallelo" della Famiglia, con l'avvio della gestione del "Circolo", ristorante all'interno dell'Unione Industriale di Torino. L'esperienza professionale si amplia, si consolida e si rafforza, in questa realtà dinamica di respiro internazionale, sino al dicembre 2021.

L'attività professionale diventa più organica e diversificata con la nascita nel 2010 dei nuovi servizi di Catering e Banqueting, che vedono Riccardo protagonista di servizi di alto livello, per convegni e congressi, anche fino al migliaio di partecipanti in siti prestigiosi, quali la Venaria Reale, La Palazzina di Caccia di Stupinigi, il Museo Egizio di Torino, ma anche fuori città, fino al Lago Maggiore.

Nel 2017 Pinuccia, con le "redini" saldamente in mano, invita lo Chef Walter Eynard, altro indimenticabile pilastro della piemontesità a tavola, a salire a bordo, e per ricordare il valore della tradizione storica del locale, il nome del Ristorante diventa "La Cloche 1967".

Oggi la tradizione continua con la "terza generazione" della Famiglia, con Riccardo in cucina, che prosegue con passione ed entusiasmo l'avventura iniziata quasi sessant'anni fa.

La Famiglia Bello